Warszawa, 9 Grudnia 1891 r. № 41 Dnia 21 Grudnia 1891 r.

KORRESPONDENT
ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.“

Spółki plantacyj leśnych.

Przesilenie rolne, które w ostatnich latach tyle przysporzyło ofiar, a które w fazę polepszenia bynajmniéj nie wchodzi, pozwala dzisiaj już przypuszczać, iż pewna część posiadaczów ziemskich, mocniéj obciążonych, a nie mających za sobą wyjątkowych korzyści, z położenia majątku, albo jego uprzywilejowanéj wartości wynikających, na nieuchronny prawie upadek jest skazaną. Może taki rolnik oczyścić swoją własność, przy pomocy środków osiągniętych z zewnątrz; może ocalić ją również dzięki odkryciu bogactw naturalnych, o których przedtém nie wiedział; o takich szansach, któreby pozwalały własnemi siłami dźwignąć to, co zagrzęzło, mówić tu nie będziemy, raz dla tego, iż uważamy je, w granicach przewidywań dzisiejszych, za nader nieprawdopodobne, a potém, że wszystkie te szanse polegają na metodzie wyczekującéj, to jest téj właśnie, która najwięcéj katastrof sprowadza.

Los tych, którym sądzono upaść, wydaje się témbardziéj nieodwołalnym, iż spełnić się on może zarówno w warunkach dotychczasowych, to jest tych, które odłużenie sprowadziły i corocznie takowe zwiększają, jak niemniéj i w takich, któreby erę pomyślniejszą dla rolnictwa zdawały się zapowiadać. Zależy to niemal całkowicie od sposobu zapatrywania się kapitalisty, który na podobnym majątku ulokował swoje fundusze, i od stopnia niewypłacalności dłużnika, zagrożonego bliższém lub dalszém wywłaszczeniem. Przyjąwszy jednak za pewnik, że nie ma on możności być akuratnym, do przewidzenia jest jedna z dwóch ewentualności, a mianowicie:

Albo znudzony nieregularném pobieraniem procentów, kredytor takiego rolnika należy do niecierpliwych i pomimo, że o wejściu w majątek nie myśli, przyśpieszy wywłaszczene, choćby dla tego, żeby tymczasowości koniec położyć. Albo jest ten wierzyciel pobłażliwszym, rozważniejszym, to znaczy, że mniejszą on już w tém przesileniu przywiązuje wagę do procentów, byle tylko należność kapitalną mógł uratować. Nie znaczy to jednak bynajmniéj, aby on miał być równie wyrozumiałym wtedy, kiedy się utwierdzi w mniemaniu, iż majątkowi przy licytacyi zbywać nie będzie na nabywcach, czyli, że kapitał jego przez summę szacunkową może być pokryty. Przypuszczalne w przyszłości jakieś ożywienie tranzakcyj ukaże nam z całą pewnością nową seryę wywłaszczeń, tym znowu zwrotem wywołanych, który o tyle zdaje się nie podlegać wątpliwości, iż równoczesnego, z takiém nawet zwiększeniem się popytu na własność ziemską, zaofiarowania kapitału, przewidywać nie sposób. W położeniu, gdzie jedna wierzytelność nie może być bezpośrednio zastąpiona przez drugą, zawsze tego co najgorsze spodziewać się wolno.

Jesteśmy niewątpliwie świadkami likwidacyi, a jakkolwiek dopełnia się ona po większéj części na okolicach i majątkach najuboższych z natury, albo najwięcéj wyczerpanych, przecięż nie można powiedzieć, żeby katastrofa nie dotykała i takich majętności, które większemu odłużeniu, nawet w dzisiejszych warunkach, obronić się powinny. Złe ma niezaprzeczenie swoje przyczyny dosyć złożone; nie można jednak powiedzieć, aby jedną z nich nie był popłoch, który wszystko co jest ujemnego istotnie, potęguje i do niewłaściwych rozmiarów znaczenie klęski podnosi. Zwiększa się w stosunku zastraszającym podaż własności ziemskiéj przy pomocy sprzedaży przymusowych, a jakkolwiek zdawałoby się, że okolice bogate za ubogie, a majątki dobre za liche odpowiadać nie mogą, przecięż widzimy, że w powstałym ztąd chaosie nic się jakoś na rozjaśnienie pojęć nie zanosi, czego dowodem najwymowniejszym zupełny brak nabywców i utrzymywanie się przy własności nawet samego Towarzystwa Kredytowego Ziemskiego. Wszystko nazywa się upadkiem rolnictwa, cena ziemi zniża się bez żadnych uzasadnionych uwzględnień, kredyt, zbiorowo wziętéj własności ziemskiéj faktycznie nie istnieje; nic dziwnego, że gdy się temu zamętowi końca nie widzi, aż do tak przykrych przewidywań, jak to, któreśmy na początku wyrazili, uciec się przychodzi.

A jednak nie podobna, aby i w tém położeniu nic gwoli częściowemu przynajmniéj zażegnaniu klęski do zrobienia nie było. Ogół nie powinien z założonemi rękoma przypatrywać się, jak deprecyonuje się ostatecznie własność ziemska, jak ginie i dłużnik i wierzyciel jego, jak zbiorowość odsuwa się bez potrzeby od pracy, która przecięż zgodnie ze wszelkiemi zdrowemi zapatrywaniami nie może być pozbawiona przyszłości. Oczywiście, że te sprawy zostawione biegowi naturalnemu, muszą jeszcze niezmierną liczbę ofiar pochłonąć; czy jednak rzucone w poprzek tego prądu niszczącego usiłowania zbiorowe nie zaważałyby dodatnio, nie przyczyniły się do ograniczenia zniszczeń, wartoby doprawdy pomyśleć.

Przedewszystkiém zastanowić się wypada, czy w obec ograniczeń wywozu, ceł zbożowych, upadku kredytu i klęsk elementarnych, corocznie niemal pogorszających położenie rolnika, własność ziemska podpada pod ryczałtową ocenę niewypłacalności, czy też jest to tylko częściowe staczanie się po pochyłości, tych z pomiędzy posiadaczów, którzy albo bezwzględnie przekroczyli granice dopuszczalnego odłużenia, albo w najmniéj korzystnych warunkach naturalnych z własnością swoją pozostają. Wszystko każe nam przypuszczać, że przymusowa sprzedaż także przedewszystkiém ogarnia sytuacye, które tu wymieniliśmy, boć ostatecznie pokaźna jest liczba wcale nieodłużonych i znaczny również procent takich, którzy wywiązując się z ciążących zobowiązań, nie brną daléj i ku upadkowi się nie chylą. Niemniéj i ich obciąża ta kondemnata, która nad własnością ziemską zawisła, i ich położenie utrudnia to ustawiczne przechodzenie z rąk do rąk majątków okolicznych, bo to właśnie ciągnie za sobą ryczałtową ocenę i hurtowną w mniemaniu ogółu deprecyacyę.

Gdyby tedy znalazł się sposób, za którego pomocą możnaby część ziemi najlichszéj, piaszczystéj i jałowéj, jedném słowem, ziemi leśnéj, powrócić właściwemu przeznaczeniu, ażeby to, co było lasem, mogło nim być napowrot. Przekonani jesteśmy, iż taki obrot rzeczy odbiłby się najpomyślniéj na wszystkiém, co dotycze rolnictwa. Wymaga tego interes jednostek i interes zbiorowy zarówno. Jeżeli w majątku większym przestrzeń takiéj ziemi jest znaczna, a właściciel w dodatku jest odłużony, niechże i właściel i jego kredytorowie ci najmocniéj będą przekonani, iż majątek i ciążące na nim wierzytelności daleko łatwiéj dadzą się ocalić, jeżeli te właśnie nieużyteczne obszary odrzucić zdołają. Cokolwiek bądź i kiedykolwiek osiągnąćby się dało za tego rodzaju nieużytek, wszystko przyczyniłoby się w pewnéj części do zmniejszenia stanu biernego, wszystko zatém jako takie, powinno być pożądaném. Przestrzenie takie mogą dojść do znacznéj wartości przez obsadzenie ich lasem, do złudzeń jednak należy myśl, iżby dojść mogły do tego w rękach tych samych, które wycięły lasy, a majątek odłużyły. Nie trzeba żądać niepodobieństw, ani oczekiwać na cuda, bo tam, gdzie nie ma środków ani czasu, gdzie każdy rok przyczynia się do zwiększenia odłużenia, melioracye podobne należą do urojeń zupełnych, nigdy nie dających się zrealizować. Tą myślą przejąć się powinien zarówno posiadacz majątku podobnego, jak i jego wierzyciele rozmaitego stopnia, wedle pozycyi hypotecznéj, skłonni krytycznie położenie swoje oceniać. Właściciel przed żadną proponowaną ceną za nieużytki cofać się nie powinien; wierzycielom, chociaż każdemu z innych powodów, z dniem swojéj koncessyi ociągać się nie godzi. Ci, którzy mają za sobą bezpieczeństwo realne, nie zaś imaginacyjne, zadowolić się powinni tém, że majątek przez pozbycie się tego, co naruszało jego równowagę, najmocniéj odzyskuje sprężystość i będzie się mógł zaliczyć na nowo do rzędu majętności istotnie produkcyjnych; położeni na końcu wykazu hypotecznego prawdziwie zagrożeni zrozumieć powinni, że pozostaje im ten jedyny sposób odzyskania swojéj należności choć kiedyś, choćby po latach i w dobrém ocenieniu sytuacyi, albo przyjąć swoją należność zredukowaną, albo zgodzić się na bezpieczeństwo, które taki obszar w innych rękach będzie zapowiadał i przenieść się na jego hypotekę. Jest to w zarysie wytknięty kieru-

nek, którego trzymać się powinny strony, aby trudne zawsze do osiągnięcia zgodzenie się wierzycieli na separacyę hypoteczną dokonaniu takiéj zbawczéj tranzakcyi, tam, gdzie ona jest możebna, i rozwiązaniu najmozolniejszego z zagadnień dzisiejszych skutecznie w pomoc przyszło. Lepiéj cokolwiek niż nic, lepiéj późno niż wcale.

Praktyka pokazuje nam jednak dotychczas wcale odmienny tryb postępowania w wypadkach, kiedy zachodzi konieczność, a tém samém propozycya tego rodzaju częściowéj likwidacyi. Stawiane żądanie uwolnienia części terrytoryum z pod odpowiedzialności za zobowiązania hypoteczne bywa w większéj części wypadków odrzucane, bo każdy staje na gruncie dobrych niby praw swoich, każdy większą niż powinien pokłada wiarę w obszarach bez względu na ich wartość rzeczywistą; tymczasem przychodzi katastrofa, i naraz wszyscy się dowiadują, iż obszar nikogo nie uratował.

Czas już zrozumieć, że część własności ziemskiéj jest zachwiana w sposób całkiem wyjątkowy, i że dla tego należy się obejrzeć za środkami, któremi w analogicznem położeniu ratują siebie i drugich w innych gałęziach pracy ludzkiéj, kredytorowie, których o brak zrozumienia własnego interesu nie można posądzać. Chcemy tu mówić o przemyśle i handlu. Jeżeli widzimy tam przy likwidacyi wierzycieli osiągających 50 i więcéj procentów swoich należności, zawdzięczają to oni przedewszystkiém należytemu zrozumieniu własnego interesu, a następnie poczuciu solidarności między sobą i wypływającéj z niéj metodzie traktowania interesów dłużnika. Nie dyskredytuje się tam debitora, ale w miarę możności ratuje się go; nie drze się między sobą i nie szarpie, ze szkodą całości, resztek cudzego mienia, ale zbiorowemi siłami podpiera, jeżeli nie dłużnika, któremu już poradzić nie można, to massę jego upadłości, a tém samém siebie i drugich.

Tyle o trudnościach położenia tam, gdzie te trudności rzeczywiście istnieją. *(Dokończenie nastąpi).*

W obec nieurodzaju.

Winnica w gub. Podolskiéj, d. 28-go listopada 1891 r.

Czytając pisma, widzę z nich, co się dzieje obecnie z powodu nieurodzaju, i jestem świadkiem coraz wzmagających się cen produktów konsumcyjnych, a przytém słyszę narzekania rolników z powodu zupełnego braku deszczu, z górą przez dwa miesiące, a ztąd opłakanego stanu zasiewów pszenicy i żyta. Jest tedy nad czém się zastanowić.

Piszący te słowa dobiega do 80 lat wieku. Opuścił zawód rolniczy od lat 20 tu, a przedtém 35 lat był gospodarzem na roli i w tym przeciągu czasu doświadczał rezultatów złych i dobrych. Lubiłem sobie notować rozmaite wypadki gospodarskie, i obecny stan krytyczny skłonił mię do przejrzenia notatek; oto co w nich znalazłem i czém rad jestem podzielić się z ziomkami.

Rok 1854 zupełnie był podobny do niniejszego, a w jesieni dwa miesiące, wrzesień i październik, zupełnie były bez deszczu. Ja wówczas dzierżawiłem dwie przyległe wsie w gub. Podolskiéj w pow. Mohylowskim i miałem pod zasiew oziminy 550 morgów, z których 500 zasiewałem pszenicą, a 50 żytem. Na zupełnie przygotowanéj roli zwykle rozpoczynałem siejbę pszenicy 7 (19) sierpnia i stopniowo postępowałem daléj; wówczas od 5 go do 20 go sierpnia przepadały deszcze, i do tego czasu zasiałem 250 morgów pszenicy, poczém zgoła już deszczów nie było. Kontynuowałem wszelako daléj siejbę i do 10 (22) września ukończyłem zupełny siew pszenicy i żyta. Pszenica zasiana do 20 go sierpnia na 250 morgach ślicznie wzeszła i rosła należycie, gdy na drugich 250 morgach, im późniéj w wyżéj wskazanym terminie była zasiana, wyglądała stopniowo wcale nieświetnie. Żyto zaś 50 morgów, jako zakończenie siejby, bardzo się mizernie prezentowało, Jedno i drugie ziarno, które powschodziło, było subtelne i rzadkie, a większa część ziarna, które pod grudę zapadło, wcale nie wzeszło. Zwiedzałem tedy często moje zasiewy we wrześniu i październiku, i okazało się, że 250 morgów pszenicy zasianych wcześnie do 20 sierpnia, należycie się prezentowały, reszta zaś mizernie, a ziarna pszenicy i żyta, które miałko były przykryte zabronami, ziemią, puściły były kiełki, które wszakże z braku wilgoci zupełnie poschły. Pod koniec października nastały mrozy, a więc koniec wegetacyi i nadziei oczekiwanéj, poczém spadł śnieg, przy mrozach od czasu do czasu.

Zastanawiając się tedy, co będzie z drugą połową zasianéj pszenicy (250 morgów) i żytem, które smutnie zaskoczyła zima, przyszła mi myśl, aby owe mizerne pszenice *na wiosnę* nasiać pszenicą girką (rodzaj pszenicy jaréj, którą zwykle sieją w gub. Bessarabskiéj i Chersońskiéj), żyto zaś mizerne zwykłém żytem jarém. Pojechałem więc w zimie do Mohylowa i kupiłem pszenicy jaréj (girki) 90 korcy po 2 rub. 70 kop. za korzec, i sprowadziłem je do swego magazynu.

Gdy tedy w marcu śnieg znikł z pola, pilnie zbadałem stan pszenicy i żyta, jednocześnie ponotowałem tabliczkami z napisem, po ile garncy nasiać na 10 morgową klatkę. Wypadło z poglądu, że któréj subtelniejszy był wschód, tam odnotowałem 16 garncy na morg, i stosunkowo 14, 12, a które się nieźle prezentowały, to tylko po 10 garncy na morg. Otóż gdy rola tak oschła, iż można było siać, nie zwlekając przeto, nazajutrz zadysponowałem 26-ciu siewaczów, w jednym dniu pod moim osobistym dozorem, owe 90 korcy girki rozsiano na 250 morgach i 50 morgów żyta zwykłém jarém żytem, a w ślad zatém bron moich 40 i włościańskie zawłóczyły ową przestrzeń tak, że gruda zupełnie pod bronami się rozsypała. Po téj czynności wyczekawszy dni 10, pojechałem na owe posiewy i z radością dostrzegłem, iż pszenica i żyto wzeszły jak szczotka, gęsto, równo, widocznie tedy, że i pozostałe z jesieni ziarna zdrowe wzeszły równocześnie. W rezultacie po żniwach, na 250 morgach wczesnego posiewu otrzymałem pszenicy po kop 9, a na 250 morgach nasianych wiosną od 7 do 8 kop; ziarna ogólnie miałem z każdéj kopy *po czterdzieści garncy*. Żyta wyszło po kop 6. *Stanisław Juniewicz.*

Otrzymywanie moszczów z owoców.

Według podanych w poprzednim artykule sposobów przeprowadzania fermentacyi, każdy może sobie z soku jakiegokolwiek owocu doskonałe przygotowywać wina; potrzeba tylko, abyśmy się zapoznali z naturą i składem owoców każdego z osobna gatunku, jak niemniéj manipulacyą otrzymywania moszczów z winnych jagód, gdyż według tych wzorów przygotowywać będziemy wina owocowe. Musimy się więc stosować ściśle do metody otrzymywania moszczów w krajach winodajnych, gdzie fabrykują rozmaite gatunki win, aby módz je porównać z moszczami owocowemi, w ten sam sposób fabrykowanemi.

W ten sposób postępując, łatwo poznamy różnicę, która zachodzi między winami oryginalnemi a owocowemi — różnicę, która tkwi jedynie w gatunku owoców i w rozmaitych manipulacyach, przedsiębranych w celu uszlachetniania win.

Mając to na uwagę zamieszczam tu krótki opis winobrania, nie wdając się w drobiazgowe szczegóły niektórych czynności. Sam zbiór owoców odbywa się prawie wszędzie w jednakowy sposób; otrzymane z nich moszcze, ze względu na rozmaite z niemi kombinacye, stanowią właściwą różnicę pomiędzy powstałemi gatunkami wina.

Owoce dzielimy na: jagody, pestkowate i owoce właściwe, jabłka i gruszki, i według tego podziału nazywamy powstałe z nich wina: jagodowe, z owoców pestkowatych i cydry, czyli jabłeczniki i gruszczaki.

W krajach winodajnych miażdżą się winogrona razem z grzebieniami. Czynność tę uskuteczniа się najczęściéj nogami. Młynki nie są jeszcze bardzo rozpowszechnione. Niektórzy utrzymują, że grzebie nie wnoszą z sobą ciała, które do wina nie należą, a tém samém i na jakość jego wpływają ujemnie. Dla tego też w wielu okolicach obierają jagodz z grzebieni. Owoce nie mają grzebieni, ale za to posiadają pestki, które podobnie jak grzebienie, do wina nie należą.

Separacyi grzebieni można w rozmaity sposób dokonać: obierając jagody rękoma, lub też rzuciwszy na sieć, do téj czynności urządzoną, tak długo się je tu i owdzie po sieci obrabia, aż się jagody od grzebieni odłączą i wpadną do podstawionego pod siecią naczynia; następnie miażdży się je w worku płóciennym nogami.

Téj czynności dokonywa się w kadzi o trzech nogach, zaopatrzonéj w otwór do ściekania soku, pod którym umieszcza się naczynie. Wytłoczywszy wrzuca się do innéj kadzi, gdzie trą się na massę.

Po dokonaniu téj czynności, całą ilość roztartych wytłoczyn miesza się z otrzymanym sokiem, i pozostawia się całą tą mięszaninę w kadzi aż do całkowitego rozpuszczenia się zawartych w massie ciał, co zwykle po dwunastu godzinach następuje. Potém tłoczy się całą tę mieszaninę powtórnie przez worek, stałe części prassują się, moszcze zlewa się razem do beczek i poddaje się fermentacyi, która w kilka godzin po dokonaniu téj czynności następuje.

Ta ostatnia czynność uszlachetnia do pewnego stopnia wino; raz z tego powodu, że rozpuszcza rozmaite barwniki i ciała aromatyczne zawarte w łuskach, powtóre dla tego, że dozwala większemu dopływowi powietrza, które wywiera bardzo skuteczny wpływ na przebieg procesu rozkładowego. Bo gdy dopływ nasion rozkładowych podczas formentacyi moszczu jest szkodliwy, to przed rozpoczęciem fermentacyi są one wielce pożądane. Cel, który osiągamy z téj manipulacyi, jest ten, że kwasoród i nasiona rozkładowe przejmują do pewnego stopnia ciała białkowate w moszczach, przygotowując je tym sposobem do łatwiejszego wydzielenia się z wina.

Mimo widocznych korzyści, należy jednak być ostrożnym i moszcze nie dłużéj nad 6 do 12 godzin z tyrkami trzymać. Do ubogich w cukier moszczów téj manipulacyi stosować nie potrzeba, ze względu na niebezpieczeństwo łatwego kwaśnienia wina.

Moszcz należy do przemierzonych zlewać beczek, lub gdy takich nie ma, konewką, któréj objętość jest wiadoma, mierzyć. Wszystkie naczynia winny być z drzewa; metalowe są szkodliwe.

Gdy już ilość otrzymanego moszczu jest nam wiadoma, i beczki z nim do izby fermentacyjnéj są przeniesione, naówczas przystępujemy do oznaczenia procentu kwasu. Mając dokładne dane o ilości procentowéj kwasu z moszczu, z łatwością możemy obliczyć ilość wody i cukru. Bo zawartość procentowa kwasu jest dla nas punktem wyjścia do dalszych manipulacyj z moszczem.

W tym celu bierze się pewną ilość moszczu, np. 50 c. centm., miesza się go z 5-u gramami czystego węgla z kości, i gdy się wykurzy i ostudzi, dolewa się taką ilość wody dystylowanéj, która ubyła z wyparowania; następnie filtruje się go przez bibułę. Po dokonaniu filtrowania, wlewa się 10 c. c. płynu do jakiéj szklanki i zabarwia się go kilku kroplami rozczynu farby lakmusowéj. Poczém przystępujemy do neutralizowania kwasów zabarwionego lakmusem płynu. W tym celu, pipetę podzieloną na 10 c. c. napełnia się aż do punktu 0 normalnym rozczynem ammoniaku i leje się kroplami do szklanki z moszczem zabarwionym, pod wpływem ciągłego mieszania, tyle kropli, ile potrzeba, aby barwa moszczu przemieniła się na sinobrunatną z odcieniem zielonawo niebieskim. Gdy ostatnie krople nie wywierają na zmianę barwy płynu żadnego skutku, będzie to oznaką, że kwasy w tym płynie zupełnie są zneutralizowane. Naówczas obliczmy spotrzebowaną ilość ammoniaku; ile centymetrów sześciennych z pipety ubyło, tyle części kwasu w tysiącu zawiera próbowany moszcz.

Do podobnych prób używa się normalnego rozczynu ammoniakowego, który w 1,000 centym. sześc. zawiera 1,7 czystego ammoniaku. Ammoniak apteczny zawiera w 1,000 cent. sześc. 95 do 100 gram. ammoniaku, jest więc o wiele za mocny. Aby otrzymać rozczyn ammoniaku w stosunku 1,000 c. do 1,7 gr. ammoniaku, dolewa się tyle wody dystylowanéj, aby w 1,000 cent. sześc. zamiast 100 gr., tylko 1,7 gr. ammoniaku się znajdowało. Chcąc się dowiedzieć, jaka ilość wody jest potrzebna, rozwiązać musimy te zadanie: 1,7 gr. daje 1,000 cent. sześc; co daje 100 gram.? Owe 100 daje więc 100,000:1,7, czyli że na jedną część aptekarskiego ammoniaku potrzeba dolać 58 takich części wody dystylowanéj. Zwykle bierze się na jedną część aptekarskiego ammoniaku 40 części wody dystylowanéj, i chociaż naówczas otrzymamy płyn nieco za mocny, będzie on jednak lepszy, aniżeli gdybyśmy go słabszym uczynili.

9‰ kwasu jest normą najwyższą, jaką przyjąć możemy dla otrzymania zdrowych i trwałych win. Lepiéj jednak nam wypadnie, gdy unormujemy kwas na 6‰, albo nawet na 5‰, czyli ½%.

Rachunek jest tutaj bardzo prosty. Dajmy na to, że mamy jabłecznik 12‰, a chcemy go ustawić na 6‰, to będzie: 12×100:6=200. To oznacza, że z każdéj setki np. kwart lub tym podobnie moszczu, powinniśmy 200 zrobić, to jest do stu części dolać 100 takich samych części wody.

Podczas fermentacyi moszczu kształcą się niekiedy kwasy, które ich ilość procentową w winie, rzecz jasna, zwiększają. Są to zjawiska zwykłe, o których już eśmy wspominali. Ilość tych nowo przybyłych kwasów jest jednak tak małą, że żadnego wpływu na wino mieć nie może. Ktoby chciał temu zapobiedz i kwas w winie przy oznaczonym procencie utrzymać, ten niech zamiast 100 kwart wody 105 kwart doleje, bo gdyby się ilość kwasu okazała za małą, łatwo ją zwiększyć przez dodanie odpowiednie. Gdy w ten sposób moszcz przygotowano, należy się zająć częściami stałemi, łuskami z winogron lub pozostałościami z owoców. Te pozostałości zawierają wiele jeszcze soku, który powinniśmy wydobyć. Dwoma sposobami otrzymać możemy części płynne z tyrek z części stałych: z pomocą prassy wycisnąć możemy resztę zawartości płynnéj lub z pomocą ługowania części stałych wodą. Pierwszy sposób jest rozpowszechniony w krajach winodajnych, gdzie moszcze żadnego sztucznego uszlachetniania nie potrzebują; drugi zaś bywa stosowany przeważnie do takich winogron lub owoców, których moszcze, to jest ich części składowe, w niebardzo korzystnym dla fabrykanta znajdują się stosunku. Ilość wody do ługowania używa się taka, jakiéj wymaga zawartość procentowa kwasu, i zużywa się ją nie wszystką od razu, lecz podzieliwszy na trzy równe części, każdą częścią po kolei ługują się pozostałości (tyrki). Pierwszy nalew ługuje, rzecz jasna, największą ilość pozostałych ciał i materyj w tyrkach, drugi mniejszą, a trzeci resztę. Woda ztąd otrzymana (moszcz rozcieńczony) używa się do normowania kwasów.

Równocześnie lub po dokonaniu téj czynności, przystępuje się do oznaczenia ilości procentowéj cukru, zawartego w moszczu naturalnym lub rozcieńczonym wodą. Nie jest to zbyt trudną robotą. W praktyce stosujemy się zwykle do wskazówek sacharometrecznych z odliczeniem pewnych procentów na obce części. Jest to instrument szklany, tak urządzony, iż w płynach poddanych jego badaniu pływa w prostopadłéj linii, a im płyn jest cięższy, tém zanurzenie instrumentu jest płytsze, i na odwrot, im lżejszy tém głębsze. W wodzie dystylowanéj zanurza się do najwyżéj położonego punktu, to jest do zera. Widzimy ztąd, że punkt zanurzenia sacharometru zależy od gęstości płynu, czyli od wagi gatunkowéj, gdyż podług prawa fizycznego przy nadejściu równowagi w zajętém położeniu w płynie przez instrument, ciężar téj części instrumentu, która jest zanurzona w płynie, równa się ciężarowi takiéj samej objętości płynu.

Cukromierze są podzielone na części oznaczone numerami. Najwyższy punkt jest oznaczony zerem, poniżéj położone numerami 1, 2, 3 i t. d. Oznaczają one procenta cukru czyli wagę gatunkową płynu, jego gęstość. Do którego więc numeru zanurzenie instrumetu doszło, taką liczbą oznaczyć powinniśmy procent cukru.

Mając dokładne dane o ilości procentowéj cukru w moszczu, możemy już śmiało sądzić o jego jakości i koszta fabrykacyi obliczyć.

Prób sacharometrycznych dokonywać winniśmy przy temperaturze 17 stopni C. czyli 14 stopni R. W każdym jednak razie wskazaną sacharometrem wagę gatunkową moszczu lub procenta, porównać należy z procentami rzeczywistemi cukru w tablicy Gall'a, która uwzględnia inne części wpływające na ciężar płynu.

Z rozmaitych analiz dowiadujemy się, że wina z siedmiu procentami alkoholu rzadkiém są zjawiskiem; zwykle zawierają 10 do 12% alkoholu. Wiomy i to, że wysoki procent alkoholu zapewnia trwałość winu, i że ciała białkowate, po dokończeniu fermentacyi, nie są bez wpływu. Moszcze zaś owocowe rzadko kiedy zawierają tyle cukru, aby z niego mogła się wytworzyć potrzebna ilość alkoholu. Wiedząc o wpływie alkoholu na wino, nie mamy żadnego powodu zadowalać się jego ilością przez naturę daną, lecz przeciwnie, naturze musimy przyjść z pomocą, i taką ilość cukru dodać do moszczu, aby z niego przynajmniéj 10% alkoholu się wytworzyło. Przez to wina będą trwalsze, aromatyczniejsze i smaczniejsze, gdyż tylko bogate w alkohol wina mogą liczyć na wytwarzanie się materyj aromatycznych.

Owoce nie posiadają więcéj nad 12% cukru; jakikolwipk więc procent cukru w owocach znajdziemy, nasuwa się pytanie: jaka ilość cukru w moszczach jest najstosowniejsza?

Amatorowie win owocowych przekładają lekkie, nieco mussujące, bardziéj pragnienie gaszące, aniżeli takie, które działają podniecająco. Ale z drugiéj znów strony musimy uwzględniać trwałość wina, przez co musimy mu nadać odpowiednią siłę. Są to dwie rzeczy, które z sobą w ten sposób godzimy, że wina stołowe nie wyżéj niż na 14% cukru ustanawiamy. To jest minimum.—mniéj nad 14% cukru wina owocowe mieć nie mogą. Większa ilość (procent) cukru zależy od woli i gustu fabrykanta; w każdym jednak razie 50% przenosić nie powinna.

Dla otrzymania dokładnych cyfr, jaka ilość cukru jest potrzebna, aby pewien oznaczony procent alkoholu w winie wytworzyć, dowiedzieć się najpierw potrzeba, ile cukru zawiera wszystek moszcz? Potém ilość wszystkiego moszczu w litrach, pomnożyć przez procent cukru, który zamierzamy nadać moszczowi, i pozostałą z pomnożenia summę podzielić przez 100; następnie odjąć od tego summę cukru wynalezioną w moszczu w kilogramach. Np.:

Mamy 100 litrów moszczu 5 procentowego, a chcemy go ustawić na 20%.

W 100 litrach mieści się 5 kilogramów cukru; 100×20=2,000; 2,000 : 100=20; 20 5=15.

A zatém 15 kilogramów cukru powinniśmy dodać, aby otrzymać moszcz 20-procentowy. A ponieważ z 20 u kilogr. otrzymamy 10 kil. alkoholu, ztąd wino będzie 10-procentowe.

W ten sposób obliczając, ścisłych zupełnie rezultatów mieć nie możemy, bo cukru zupełnie wolnego od wody nie ma. Lepiéj więc uczynimy, gdy się cukromierzem posługiwać będziemy i jego wskazówki porównamy z tablicą Gall'a.

Cukier na ten cel przeznaczony powinniśmy rozpuścić w wodzie, która przedtém ługowała pozostałości z owoców; następnie zagrzawszy go do temperatury 80 stopni C., wlać do moszczu dobrze wszystko razem mieszając. Najdogodniéj jest mieszać, gdy beczkę z jednego miejsca na drugie przetoczymy. Słodycz moszczu powinna być równa, tak z wierzchu, jako i od spodu beczki, waga gatunkowa jednaką. W wielkich beczkach, które z powodu ciężkości przetaczane być nie mogą, miesza się moszcz drewnianym drągiem lub z pomocą miecha, specyalnie do téj czynności urządzonego, to jest posiadającego przedłużenie, dozwalające zagłębić się aż na dno beczki. Moszcze, z których powstają wina likierowe, przyrządzają się nieco w odmienny sposób, o czém mówić będziemy obszerniéj przy opisywaniu fabrykacyi takich win. Beczki i naczynia woniejące kwasem octowym, pleśnią lub zgnilizną, użyte do fabrykacyi win być nie mogą.

Gdy już moszcze przygotujemy, musimy się zdecydować, jaki mamy nadać kierunek fermentowi: spodnią czy górną wzbudzić fermentacyę?—to jest, czy przeprowadzić ją przy temperaturze 8 stopni do 10 stopni R., czy też przy 12 st. do 16 st. R. Tę kwestyę jużeśmy raz rozstrzygali, teraz możemy to tylko dodać, że wszystkie wina lekkie lepiéj jest fermentować przy temperaturze niskiéj, silne, to jest bogate w cukier, przy temperaturze wysokiéj.

Izby fermentacyjne lub piwnice, gdzie moszcze fermentują, powinny być przewietrzane, wszelkie materyały spożywcze, jak masło, sery, kapusta i t. p. uprzątnięte. Sąsiedztwo takich materyałów jest szkodliwe.

Po dokończeniu pierwszéj burzliwéj fermentacyi, gdy moszcze nabierają niejakiéj klarowności, i gdy się drożdże osadzą, zlewa się czysty moszcz z drożdży do innéj, takiéj saméj objętości beczki, dobrze wymytéj, i jeżeli można spirytusem popłókanéj, i zasadza się szpont fermentacyjny. Tym razem beczki napełnia się pod sam szpont, tak jednak, aby on nie dotykał powierzchni wina. Za długie przetrzymywanie wyklarowanego wina na lagrze (drożdżach) spowodować może

jego gorzknienie, które, jakkolwiek później samo ustępuje, zawsze pozostawia po sobie następstwa niebardzo pożądane. Ściągając młode wino z drożdży we właściwym czasie, przyśpieszamy jego dojrzewanie, wiemy bowiem jaki wpływ wywierają kwasorody na pozostałe, nierozłożone białkowate ciała i kleiste materye w winie.

Z nadejściem wiosny, należy wino po raz drugi z mętów ściągnąć i mocno, jeżeli fermentacyi dokończyło, szpuntami pozabijać, jeżeli zaś okazuje się jeszcze pewna ruchliwość w winie drożdży, pozakładać na krótki czas fermentacyjne szpunty, nie dopuszczając powietrza. Przy téj czynności, domieszka kilku procentów cukru, jeżeli wino jest wytrawne, dla wzbudzenia ponownéj fermentacyi, może być pożądaną, bo tym sposobem uwolnimy wino od pozostałych ciał kleistych, które są nieustanném źródłem zanieczyszczenia wina.

Na zakończenie tego rozdziału uważamy za stosowne dodać jeszcze co następuje:

Jeżeli w tych krajach, gdzie wyborowe wina się produkują, uważają za stosowne aromatyczną siłę poślednich gatunków sztucznie podwyższać, to zdaje się, że i nam dozwoloném to być może. Sztuczne aromatyzowanie win jest wszędzie przyjęte, byle użyte do tego ciała aromatyczne zdrowiu nie szkodziły. Do takich zaliczamy: kwiat koliandru, maliny, migdały palone i chleb opalany. Oleje aromatyczne, czyli tak zwane „essencye owocowe,” chociaż prawie wszędzie cieszą się nie zwykłą popularnością, stanowczo potępiamy, bo jest prawie dowiedzionem, że przyczyną tak często przytrafiającego się bolu głowy po wypiciu aromatyzowanego essencyami wina, są właśnie owe „essencye owocowe.” *(Dalszy ciąg nastąpi.)*

ROGATKOWE.

Magistrat m. Warszawy, składając do zatwierdzenia warunki licytacyjne na dzierżawę rogatkowego, uprasza o wprowadzenie do obecnie obowiązujących przepisów taryfowych różnych zmian i dopełnień, w celu uniknięcia na przyszłość wszelkich nieporozumień, jakie dotychczas wynikały.

1. Wojskowi, będący w służbie, przejeżdżający własnemi lub najętemi powozami i wszelkiego rodzaju podwodami, oraz rodziny wojskowych, opatrzone właściwemi świadectwami, jeżeli jadą do miasta bez mężów i ojców, z bagażami lub bez nich, a także dorożki, albo innego rodzaju powozy, wracające do miasta po odwiezieniu pomienionych osób do obozu. (W tym celu powożący będą otrzymywali przy wyjeździe z miasta umyślnie na to przygotowane marki, które są ważne tylko w ciągu jednego dnia).

2. Działa artylleryjskie, powózki i furgony wojskowe, oraz wszelkie transporta wojsk, przeprowadzane w pełnéj ammunicyi, tudzież inne transporta rządowe, lub do użytku rządowego przeznaczone, w zaprzęgu rządowym, na podwodach rozpaletowanych lub obywatelskich, opatrzone właściwemi biletami, albo świadectwami, według przepisanego wzoru.

3. Urzędnicy, będący w służbie rządowéj, udający się w interesie służbowym, po okazaniu za każdym razem właściwych biletów lub reskryptów władzy, poświadczonych przez magistrat m. Warszawy i opatrzonych pieczęcią magistratu.

4. Furgony pocztowe, poczty konne, ekstrapoczty z osobami będącemi w służbie rządowéj, delegowanemi w interesach służbowych i z wojskowymi, oraz konie pocztowe, luzem do miasta powracające.

5. Należące do zakładów dobroczynnych w Warszawie i za obrębem jéj położonych: wozy, bryki i wszelkie podwody, próżne lub naładowane, do Warszawy przybywające za otwartemi listami, przez magistrat wydanemi.

6. Właściciele possessyj za wszystkiemi rogatkami m. Warszawy i przedmieścia Pragi położonych, wchodzących w granice miasta i ponoszących ciężary miejskie, jeżeli pomienieni właściciele osobiście lub ich rodziny wjeżdżają do miasta własnemi końmi, z bagażem lub bez bagażu, a także, jeżeli wysyłają swoje konie do miasta z ciężarem lub bez niego, dla zarobku, albo też przywiezienia jakichkolwiek rzeczy.

7. Bydło miejskie, a w téj liczbie i bydło tutejszych rzeźników i handlujących, pędzone do miasta z pastwiska, fury wiozące do składów w mieście: zboże, siano i t. p. w czasie zbiorów z pól, należących do mieszkańców m. Warszawy i przedmieścia Pragi, a także konie lub inne bydło, wysyłane do uprawy tychże pól, za okazaniem odpowiednich świadectw.

8. Wagony passażerskie Towarzystwa tramwajów.

9. Karawany i wozy do przewożenia ciał zmarłych.

10. Ogrodowiny, przewożone z położonych za miastem ogrodów, należących do władzy wojskowéj.

11. Czyściciel miasta, trudniący się uprzątaniem padliny i łapaniem psów, uwalnia się od opłaty przy przejeździe przez rogatki Powązkowskie; służba zaś jego, przejeżdżająca wozami po padlinę, uwalnia się od opłaty za przejazd przez wszystkie rogatki.

12. Wozy z węglem kamiennym, sprowadzanym dla Towarzystwa oświetlania miasta gazem.

13. Dzierżawca folwarku rządowego Ruda za rogatkami Marymonckiemi, przy przejeździe temi rogatkami w obrąb gruntów folwarcznych do samej granicy miasta.

14. Wozy, używane do uprzątania śmieci, błota, nawozu, śniegu i lodu z ulic miejskich, przy powrocie do miasta po wywiezieniu tych nieczystości.

15. Wozy, należące do Towarzystwa oświetlenia miasta gazem, wysyłane z rurami gazowemi lub słupami latarniowemi, w celu ustawienia latarń na terrytoryum miejskiém po za rogatkami, a także wozy, przewożące wodę ammoniakową z zakładów gazowych, znajdujących się po za rogatkami.

Osoby, nie należące do kategoryj wyżéj wymienionych, w razie przejechania rogatki bez opłaty, narażają się na grzywny, odpowiadające 10-krotnéj należności podług obowiązującéj taryfy.

Zatwierdzone obecnie przepisy zaczną obowiązywać od Nowego Roku.

Opłatę rogatkowego pozostawiono bez zmiany.

Zmiany w przepisach górniczych.

Goniec Urzędowy zamieścił rozporządzenie, na mocy którego zamiast obowiązującéj w Królestwie Polskiém instrukcyi o kontroli nad kopalniami (z dnia 25 go listopada 1871 r.) zacznie obowiązywać ogólna instrukcya (z dnia 14-go lipca 1888 roku) z następującemi uzupełnieniami:

1) Okręgowi inżynierowie górniczy i miernicy mogą zgromadzać się w obrębie jednego okręgu w celu porozumienia się w kwestyach, dotyczących prywatnego przemysłu górniczego.

2) Właściciele kopalń w razie przekroczenia przepisów, objętych instrukcyą, podlegają karze, jak za wykroczenia przeciw przepisom rządowym.

3) Inżynierowie okręgowi są obowiązani czuwać nad odpowiednią wentylacyą powietrza w zakładach, obrabiających rudę cynkową.

4) W kopalniach, gdzie węgiel kamienny zapala się sam, inżynierowie okręgowi powinni zwracać baczniejszą uwagę na przewietrzanie, wymiatanie z kopalni miału węglowego i na odmierzanie filarów, odpowiadających rocznéj produkcyi węgla.

5) Inżynierowie okręgowi powinni czuwać nad tém, aby w sąsiedztwie kopalń nie odprowadzano wód na pola bez zgody właścicieli.

6) Do obowiązków inżynierów okręgowych należy rozpatrywanie i zatwierdzanie planów robot górniczych.

7) Plany i projekta powyższe powinny być zatwierdzone w ciągu miesiąca, jeżeli odpowiadają warunkom bezpieczeństwa i wymaganiom techniki.

8) Jeżeli inżynier okręgowy uzna za stosowne poczynić w danym projekcie zmiany, winien zawiadomić o tém właściciela kopalni. W razie różnicy zdań, kwestyę rozstrzyga departament górniczy.

9) Jeżeli następnie, po zatwierdzeniu już projektu, wypadnie wprowadzić w nim zmiany, wówczas właściciel kopalni winien zwrócić się o zezwolenie do inżyniera okręgowego, który zastosuje się ściśle do instrukcyi.

10) Na eksploatowanie tak zwanych gniazd inżynier okręgowy może zezwalać bez żądania od właściciela złożenia odpowiedniego planu.

11) Do obowiązków inżyniera okręgowego należy czuwać nad tém, aby przedsiębiercy prywatni przystąpili do eksploatowania wydzielonych im gruntów w ciągu roku od daty otrzymania koncessyi, i żeby wydobywali rok rocznie przynajmniéj 30 sąż. sześc. produktu kopalnego. W razie niewykonania tego przepisu lub zawieszenia robot na 6 miesięcy z przyczyn niezasługujących na uwzględnienie, inżynier okręgowy ma prawo, aby roboty znów rozpoczęto w ciągu 3-ch następnych miesięcy. Jeżeli wzmiankowane żądanie nie będzie wykonane, inżynier okręgowy zawiadamia o tém niezwłocznie departament górniczy.

12) W kwestyi sporządzenia ksiąg hypotecznych dla przedsiębierstw górniczych, inżynierowie okręgowi kierują się instrukcyą zatwierdzoną przez ministra skarbu dnia 28 go lipca 1871 roku.

—○○—

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава 9 (21) Декабря 1891 г.